


Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 39 Bydgoszcz / Bromberg, 26. September 1937

# Richtiges Einwintern der Hackfrüchte.

Von H. Schlichten.

Wenn der Bauer seine Hackfrüchte aus dem Boden gebuddelt und nach Hause oder in die Miete geschafft hat, ist er mit der schwierigsten Arbeit, die Kartoffel- und Rübenernte nun einmal erfordern, zweifellos über den Berg. Wer sich hierbei erprobter Hilfsmittel und Arbeitsverfahren bedient, wird feststellen, daß es doch vorteilhaft ist, mit reiflicher Überlegung an die Arbeit heranzugehen und nicht in althergebrachten Bahnen zu verfahren, die heute durch Wissenschaft und Technik überholt sind.

**Gummiwagen erleichtern das Anfahren.**

Schon das Anfahren der Hackfrüchte macht einige wichtige Gesichtspunkte notwendig. Am bekanntesten und verbreitetsten ist das Anfahren mittels Kastenwagen, der an der Mietenstelle mit Gabeln entladen wird. Ein Nachteil aber ist, daß das Entladen eines Wagens sehr viel Zeit in Anspruch nimmt. Die Gespanne werden infolgedessen ziemlich lange festgehalten. Benutzt man Wechselwagen, so müssen die Kartoffeln nachher bis zur Mietenstelle ziemlich weit geworfen werden. Ein anderes, ebenfalls weit verbreitetes Verfahren ist die Verwendung von Kastenwagen mit abhebbaren Seitenwänden. Der Wagen wird schräg an das Mietenende herangefahren und das Seitenbrett alsdann hochgezogen, so daß die Kartoffeln bis auf einen kleinen Rest abrollen. Nachteilig ist jedoch, daß viele Kartoffeln beim Anfahren des Wagens beschädigt werden. Hiergegen hilft auch das Unterlegen von Strohsäcken nicht allzuviel. Ein verhältnismäßig einfaches Entladungsverfahren ist auch das Kippen des Kastenwagens. Am geeignetsten aber sind nach den in Pommritz gemachten Erfahrungen für das Heranfahren von Hackfrüchten die 2- oder 3rädrigen rheinischen Kippkarren. Diese werden mit dem Hinterteil gegen die Miete gedreht und alsdann durch Auskippen entleert; hierbei werden keine Kartoffeln verletzt. Solche Karren lassen sich leicht aus den Hinterachsen gebrauchter Kraftwagen herstellen, so daß sie gleichzeitig mit Luftgummireifen ausgerüstet werden können. Sehr gut haben sich luftgummibereifte Plattformwagen beim Einmieten von Kartoffeln bewährt. Ein großer Vorteil dieser Wagen ist, daß Gabeln beim Abladen unnötig sind, vielmehr rollen die Kartoffeln größtenteils von selbst in die Miete, wenn die Räder der der Miete zugekehrten Seite in eine Vertiefung versenkt und die der Miete abgekehrten Räder auf einen angeschrägten Riegel von etwa 30 Zentimeter Höhe gefahren werden.

**Was ist beim Einmieten zu beachten?**

Wer sich praktisch und wissenschaftlich erprobte Erfahrungen zunutze macht und gelernt hat, vorauszuschauen, wird auch manchen Schaden zu verhüten wissen. Deshalb wird auch mancher Bauer bereits vor der Ernte der Kartoffeln an das Einmieten gedacht und z. B. alle schwarzbeinigen Stauden, die durch ihr kümmerliches Aussehen leicht zu erkennen sind, ausgemerzt haben. Auch die von der Knollenfäule befallenen Kartoffeln müssen sorgfältig ausgelesen werden, da sie nur die gesunden Knollen anstecken. Alle Maßnahmen, die ein schnelles Abtrocknen der geernteten Kartoffeln fördern, sind für die Erhaltung der Lagerbestände von größter Wichtigkeit. Die geerntete Kartoffel ist nämlich keine tote Masse, sondern ein lebender Pflanzenteil, der auch in der Miete atmet. Die Kartoffel muß deshalb schonend behandelt und möglichst trocken und kühl aufbewahrt werden, die Temperatur soll zwischen 0 bis 4 Grad Celsius liegen. Der Verlust an Masse bei der Atmung ist im Durchschnitt auf 10 Prozent zu veranschlagen, bei falschem Einmieten kann aber der Schaden verdoppelt und verdreifacht werden. Worauf ist nun beim Einmieten besonders zu achten? Der Lagerplatz muß geschützt liegen. Je leichter der Boden ist, desto besser halten sich die Früchte. Ist der Boden nämlich schwer und infolgedessen undurchlässig, so sammelt sich leicht Wasser an. In freier Lage sind die Mieten zum Schutz gegen kalten Ostwind in Ostwestrichtung anzulegen. Die Mieten dürfen auch nicht zu groß sein, je schmaler und flacher sie sind, desto besser ist die Durchlüftung. Völlig falsch ist das Ausheben von tiefen Gruben. Hierdurch macht man sich nicht nur unnötige Arbeit, sondern beschwört die Gefahr herauf, daß sich auf der Mietensohle Wasser ansammelt und infolgedessen eine schädliche Erwärmung der Kartoffeln eintritt.

Größte Beachtung erfordert das Eindecken, bei dem leider noch sehr viele Fehler gemacht werden. Eine einfache Stroh- und Erddecke reicht nicht aus, um strenge Fröste abzuhalten. Bewährt hat sich dagegen eine doppelte Decke von 15 Zentimeter Stroh, 10 Zentimeter Erde, 10 Zentimeter Stroh und 15 Zentimeter Erde. Es ist jedoch darauf zu achten, daß die Kartoffeln erst dann eingedeckt werden, wenn die Temperatur in der Miete auf 1—4 Grad Celsius abgesunken ist. Bis dahin genügt ein Abdecken mit einer starken Strohschicht und soviel Erde, als zum Festhalten des Strohs erforderlich ist. Mietenfuß und First bleiben aber frei von Erde. Ist die oben erwähnte Temperatur erreicht, so ist die erste Erdschicht aufzubringen. Erst beim Eintreten stärkerer Fröste folgt alsdann die zweite Stroh- und Erdschicht. Statt Stroh kann man in diesem Fall auch Kartoffelkraut verwenden.

Für eine ausreichende Luftzirkulation ist zu sorgen. Besondere Lüftungsvorrichtungen sind aber überflüssig. Bei ungünstigen Witterungsverhältnissen

empfiehlt es sich dagegen, am First zwischen der unteren Stroh- und Erdschicht einen Lüftungskanal anzubringen. Hierbei verfährt man wie folgt: Über die untere Strohdecke am First legt man einen Erntebaum, darüber noch einmal Stroh, dessen Enden herabgedrückt und mit Erde festgehalten werden. Alsdann zieht man den Erntebaum heraus. Für die Überwachung der Temperatur im Laufe der Wintermonate ist das Mietenthermometer unentbehrlich.

**Auch das Einkellern muß sorgfältig geschehen.**

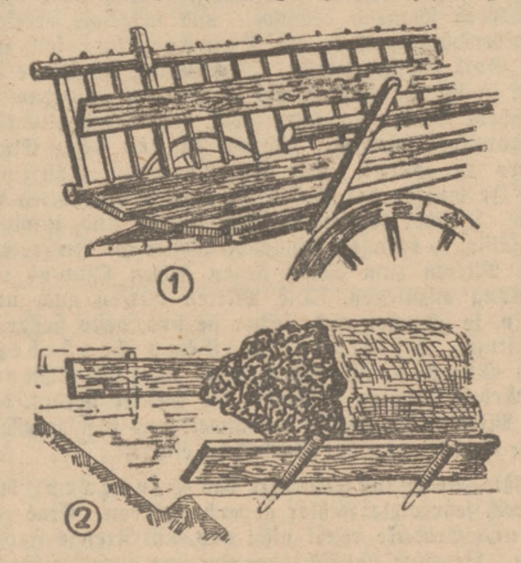
Auch das Einkellern der Kartoffeln macht einige wichtige Hinweise notwendig. Die Keller sollen groß, luftig und frostfrei sein. Trotzdem muß beim Einkellern vorsichtig verfahren werden. Ebenso wie das Obst zum Auskühlen und Nachreifen im Grasgarten auf kleinere Haufen geschüttet wird, sind die Kartoffeln, solange es noch warm ist, zunächst in leichte Sommermieten zu bringen. Nach Beendigung der Hackfruchternte werden diese Kartoffeln alsdann zum Hof gefahren und an der Kellerluke über eine Sortiermaschine geschickt. Während die Futterkartoffeln zum Eindämpfen gleich oben bleiben, werden die Saat- und Speisekartoffeln in die einzelnen Abteilungen befördert. Die Durchlüftung der Abteilungen geschieht durch Knüppelroste, die auf dem Boden ausgebreitet und an der Außenwand errichtet werden. Durch sie werden Feuchtigkeit und Frost abgehalten. Sind die Keller nicht besonders trocken, so empfiehlt es sich, gemahlenen Branntkalk auf den Boden zu streuen, so daß die Feuchtigkeit aufgesaugt wird.

# Landwirtschaftliches.

**Noch einige praktische Winke für die Kartoffelernte.**

Obgleich jeder Landbewohner Kartoffeln anbaut und daher gezwungen ist, diese auch zu ernten, so ist es doch verwunderlich, daß manche Arbeiten dabei noch recht unpraktisch ausgeführt werden. Hierfür einige Beispiele: Werden die Kartoffeln mit der Rodemaschine aufgenommen und fehlt daran die Auffangvorrichtung, wie dies bei älteren Maschinen oft der Fall ist, dann fliegen die Kartoffeln ziemlich weit in die Gegend. Diesem Übelstand kann man abhelfen, indem man sich ein leichtes Maschendrahtgitter anfertigt, das man an einem langen Stiel in etwa 1 bis 1,5 Meter Entfernung an der Maschine so befestigt, daß es bis auf etwa 20 Zentimeter auf die Erde herabhängt. Die Kartoffeln werden nun vom Auffanggitter in einer Reihe sauber abgelegt. Statt des Maschendrahtes kann man auch einen leichten Futtersack an eine Latte nageln und diese Auffangvorrichtung in derselben Weise befestigen. Pflügt man die Kartoffeln mit einem Pflug aus und stört dabei das kreuz- und querliegende Kartoffelkraut sehr, so empfiehlt es sich, an dem Vorderkarren eine nach unten gerichtete, eiserne Stange anzubringen.

In manchen Betrieben werden die Kartoffeln auf dem Feld gleich in Säcke gesammelt. Es ist nun etwas umständlich, die Säcke auf Kastenwagen zu laden, so daß vielfach




Dungwagen zur Abfuhr benutzt werden, die aber wiederum nicht allzu viele Säcke fassen. Am besten ist es, Erntewagen zu verwenden, bei denen entweder die beiden Leitern an eine Seite gesetzt werden, oder die vorhandene eine Leiter durch ein in der Mitte befestigtes Brett verstärkt wird. Außer den Bodenbrettern müssen noch 2 oder 3 längere Stangen vorhanden sein. Eine Stange wird auf der freien Wagenseite neben die Unterlage gelegt, die übrigen Stangen legt man während des Aufladens auf derselben Seite vor die Säcke, um ein Herabfallen zu verhindern. Es ist erstaunlich, welche Mengen Kartoffeln so befördert werden können.

Beim Kartoffel-Einmieten ist es wichtig, die Mietenstelle gut einzuebnen. Dies geschieht am besten, indem man die Mietenstelle aufgrubbert und dann die nunmehr lockere Erde mit einem Schneepflug an die Seite schiebt. Die Mietenstelle wird auf diese Weise sehr schnell in einen sauberen Zustand versetzt. Beim Abladen der Kartoffeln an den Mieten kommt es trotz der durch den Schneepflug gebildeten kleinen Dämme leicht vor, daß ein Teil der Kartoffeln darüber hinausrollt. Um dies zu verhindern, empfiehlt es sich, die jeweils zu beschickende Mietenstelle mit Brettern zu begrenzen. An jeder Mietenseite wird ein Brett von etwa 4 Metern Länge und ungefähr 30 Zentimetern Höhe mittels Pflöcken befestigt. Will man sich die Arbeit noch erleichtern, so kann man an die Bretter besondere, eiserne Pflöcke anschrauben. Zum Einschlagen benutzt man Holzhammer. Die Bretter müssen aber mindestens 20 Zentimeter von der geplanten Mietenbreite nach innen verschoben werden, da sonst nach dem Fortnehmen der Bretter die Mieten zu breit würden.

**Einfacher Sensendengel-Bock.**

Das Dengeln der Sensen wird verschieden gehandhabt. Daran hat auch die Einführung der Grasmähmaschine nichts ändern können. Denn sie kann ja aus naturbedingten Gründen die Sense niemals verdrängen, sondern sie nur zu einem größeren (oder kleineren) Teil ergänzen. Bei der Dengelarbeit gibt es vom einfachen, in die Erde getriebenen Amboß (der auf abseits gelegenen Wiesen 'eine Berechtigung hat) bis zum bankartigen Instrument in Stuhlhöhe alle Übergänge. Die Mindestforderungen, die man an eine zweckmäßige Dengelbank stellen muß, sind: 1. für Personen verschiedener Größe ein ungezwungener,



bequemer Sitz, damit der Körper richtig ruhen kann; 2. unbedingt sicherer Stand der Bank; 3. die Möglichkeit, die Sense zu dengeln, ohne das Blatt abzunehmen, und 4. Billigkeit und leichte Selbstherstellung.

Alle diese Forderungen erfüllt der abgebildete Dengelbock. Einen alten Baumstamm — leicht geschwungen, krumm — liefert jeder Garten. Seine Länge kann beliebig sein. Vorn werden wei Lattenstückchen als Füße schräg angelascht und angenagelt. Nun wird der Amboß am richtigen Ort schräg eingetrieben und ein einfacher, dabei zweckmäßiger Dengelbock ist fertig, den keiner mehr missen möchte. Der „Trick" besteht hier darin, daß eine kleinere Person, die weiter vorn sitzt, zugleich tiefer sitzt — und umgekehrt

H. Weltzel.

### Landwirtschaft im Oktober.

Vermutlich wird sich die Rübenernte im Zeichen guten Wetters abspielen. Das ist um so mehr zu wünschen, als das Rübenblatt keineswegs mehr ein notwendiges Übel ist. Es vermag die Grünfütterung noch beträchtliche Zeit zu verlängern. Aber sauber muß es sein, der Rindermagen ist keine Müllgrube. Die oft beobachteten Störungen nach reichlicher Rübenblattfütterung beruhen meist auf den Wirkungen des anhaftenden Schmutzes. Man wird sich viel Ärger oder die Beigabe von Schlämmkreide bzw. Holzkohle (bis 100 Gramm je Tier, letztere im Kraftfutter vor der Rübenblattfütterung) ersparen, wenn man den Rübenhals über dem Rand des Kastenwagens halten und von einer Hilfskraft durchschneiden läßt. Die Blätter fallen ohne nachträgliche Verschmutzung in den Wagen, die Rübe selbst in die Reihe. Die Sache dauert nach kurzer Einübung kaum länger als das Köpfen auf dem Boden. Natürlich kann man auch mehrere Reihen zusammennehmen, um die Abfuhr der Köpfe später zu vereinfachen.

Die zeitige Getreideernte in diesem Jahr hat die Arbeitsschwierigkeiten etwas erleichtert und für eine normale Arbeitsverteilung Zeit gelassen. Das war wenigstens ein Vorteil. Wir können uns der Pflege der Wintersaaten also noch annehmen. Am wichtigsten ist die Bekämpfung der unterdessen noch aufgelaufenen Unkräuter, wie des heuer gut geratenen Windhalms, der Kornblumen und Kamillen. Die mechanische Bearbeitung allein wird nicht immer genügen. Der Kalkstickstoff bildet aber ein sehr wirksames Unkrautgift. Sobald die Unkräuter, so etwa 2 bis 3 Wochen nach der Getreidesaat, aufgelaufen sind, kann man ihnen damit „auf den Kopf" rücken. Selbst bei trockenem Wetter werden sich die Wirkungen bemerkbar machen und die Ausplünderung des Ackers durch die Unkräuter verhindern.

Soweit noch Bestellungsarbeiten nach Hackfrüchten oder spätem Grünfutter vorgenommen werden müssen, wird man sich natürlich erheblich beeilen müssen. Die Verzögerung ist nur dort angebracht, wo Fußkrankheiten sich unangenehm bemerkbar gemacht hatten. In solchen Fällen ist es auch gut, die Fruchtfolge genauer zu überprüfen. Eine Linderung läßt sich erzielen, wenn man die Getreidefolge einmal durch Hackfrucht oder Luzerne unterbricht oder wenigstens Hafer folgen läßt. Um einen Ausgleich für den Brotfruchtbau zu schaffen, wird man das Wintergetreide nach der Hackfrucht folgen lassen und auf dem durch Fußkrankheit bedrohten Feld eine Zwischen-Futterfrucht vor Hafer ansäen. Dann ist der Acker genügend ausgenutzt, was jedoch bei der Düngung entschieden zu berücksichtigen ist. Die Verminderung des zugekauften Kraftfutters hat natürlich auch eine Verminderung des Stalldüngeranfalls herbeigeführt, die unbedingt ausgeglichen werden muß. Dazu kommt noch die unbedingte Notwendigkeit, tierisches Eiweiß zu beschaffen, um die Schweine- und Geflügelfütterung nutzbringend zu gestalten. Der beste Weg hierzu ist die Steigerung des Magermilchanfalls durch höhere Milchleistungen, die nur auf dem Wege vermehrter Eiweißgewinnung vom Acker zu erzielen sind.

Unter den leblosen Arbeitshelfern ist die Walze immer wichtiger geworden. Der Wert einer Glättung der zu bestellenden Felder und auch der Wiesen ist allgemein anerkannt. Doch oft scheint es beim guten Willen zu bleiben. Die kümmerlichen Holzrollen, die man oft über das Feld dahingleiten sieht, haben keinen großen Wert. Sie drücken bestenfalls bei undurchlässiger, fest gelagerter Krume oberflächlich einige Schollen flacher oder bei durchlässiger Krume etwas mehr in den Boden hinein. Die groben Schollen müssen aber wirklich zerkleinert werden. Man darf also nicht zu ängstlich sein und muß zu leichte Walzen schon etwas beschweren, wenn nicht robuste Formen verfügbar sind. Notfalls wird man sogar, wenn Walze, Egge und Krümmer bei sehr trockenem Wetter nicht ausreichen, die groben Schollen mit der Hacke angreifen müssen. **Dr. E. Feige.**

---

# Obst- und Gartenbau.

### Sachgemäße Obstlagerung verhütet Verluste.

Von Gartenmeister Karl Erwig, Spremberg.

Ein gut abgelagerter, saftiger, mürber und aromatischer Winterapfel ist bekömmlich und gesund. Wohl eine jede Hausfrau und Mutter weiß den Wert des selbsteingelagerten Winterobstes für ihre Familie zu schätzen.

Die erste Voraussetzung für den Wert und die Haltbarkeit des Obstes ist eine sachgemäße Lagerung. Ein einwandfreier Lagerraum ist ein gut zu lüftender Keller, dessen Temperatur gleichmäßig niedrig gehalten werden kann. In zu warmen und zu hellen Lagerräumen wird das Winterobst nicht nur vorzeitig reif, sondern die Früchte schrumpfen auch zusammen und werden unansehnlich. Der Obstlagerraum muß aber auch vollständig geruchfrei sein. Starkriechende Sachen, wie Hering und Käse, dürfen auf keinen Fall mit dem Obst zusammen eingelagert werden, da dasselbe sonst unweigerlich den Geschmack solcher starkriechenden Stoffe annimmt. Der Lagerraum darf aber auch keine zu trockene Luft haben. Darum stellt man zweckmäßig ein flaches, mit Wasser gefülltes Gefäß zum Verdunsten auf den Boden des Obstkellers, hierdurch bleibt die Luft bis zu einem gewissen Grad feucht.

Vor dem Einbringen in den Obstkeller aber werden die Früchte sorgfältig sortiert. Hierbei wird alles wurmstichige und angeschlagene Obst sorgfältig ausgesucht. Auch die gesunden Früchte werden in zwei Größenklassen eingelagert. Das Lagern erfolgt auf besonderen Obsthorden oder Obststellagen, die man aus gehobelten Latten mit abgerundeten Kanten anfertigen läßt. Von besseren Winteräpfeln und Winterbirnen legt man hierbei höchstens zwei Schichten übereinander; denn es ist ja sehr wichtig, daß man die ganzen Früchte immer gut übersehen und angefaulte Früchte stets bald aussortieren und entfernen kann. Derartige Faulstellen bilden stets einen sehr gefährlichen, schnell um sich greifenden Ansteckungsherd. Durch eine systematische Lüftung wird die Temperatur im Lagerraum stets gleichmäßig auf drei bis fünf Grad Celsius gehalten. Deshalb müssen bei hoher herbstlicher Außentemperatur die Lüftungsfenster während der Nacht geöffnet und am Tage geschlossen werden. Treten Nachtfröste ein, dann werden die Fenster am Tage geöffnet und des Abends sorgfältig geschlossen. Bei anhaltendem Frostwetter findet überhaupt keine Lüftung statt, und wenn nötig werden noch Holzladen oder Strohmatten vor den Fenstern angebracht, um ein Eindringen des Frostes in den Keller zu verhindern.

Erwähnenswert ist auch noch die Obsterhaltung durch Torfmullagerung. Besonders Herbstäpfel und Herbstbirnen lassen sich in Torfmull gelagert bis weit in den Winter hinein konservieren. Diese Früchte, die natürlich vollständig gesund sein müssen, werden zu diesem Zweck in eine Kiste mit trockenem Torfmull schichtweise eingelagert. Die Kiste stellt man dann in den gleichmäßig temperierten Obstkeller. Ich selbst habe auf diese Weise des öfteren prächtige Spalierfrüchte der bekannten Herbstbirne „Gute Luise" bis Weihnachten tadellos erhalten.

### Welche Erdbeersorte?

Die Erdbeere ist ein Kind der Neuzeit. Von 1918—35 ist ihr Anbau um das Zehnfache gestiegen. Ist sie doch an Güte und Menge ausgezeichnet. Man rechnet mit 50 dz Ertrag vom Hektar. Leider nicht überall. Viele kleine Kulturen geben geradezu kümmerliche Ernten. Sie sind überaltert, in der Pflege vernachlässigt und, was das Schlimmste ist, ohne jede Zuchtwahl gepflanzt. Gerade die fast unfruchtbaren Stauden bilden aber die meisten und frühesten Ableger. Daher muß man schon bei der Blüte und, noch gewissenhafter, während der Ernte die besten, aber auch die schlechtesten Stöcke kennzeichnen. Erstere, um Nachzucht von ihnen zu nehmen; letztere, um sie auf den Kompost zu werfen.

Diese Wahlzucht genügt aber noch nicht, wenn das Ausgangsmaterial veraltet oder entartet ist. Denn die Erdbeere ist eine „Intensivfrucht". Sie verlangt daher viel Hackarbeit, sie erheischt viel Dünger und schluckt nicht zu knapp Wasser. Und wenn zu guter Letzt Frost und Blütenstecher hineinkommen, war aller Aufwand umsonst.

Daher pflanze man nur das Beste vom Besten und lasse sich in der Sortenwahl gegebenenfalls beraten. Über 50

Sorten sind noch vorhanden. Zehn wären auch genug. Zumal gerade die besten Sorten auf mehreren Verbrauchsgebieten Gutes leisten.

So ist „Eva Macherauch" gleich wertvoll für den Frischmarkt, für die Marmeladenverwertung und als Süßmostsorte. Ähnliches gilt von „Latest of all", die bezüglich der Reifezeit gar nicht die letzte von allen ist, wie der Name es vortäuscht.

*

Gewiß soll eine Markterdbeere ansehnliche Größe haben. Aber die Riesenfrüchtigkeit macht es allein noch nicht, wenn Geschmack, Aroma und Haltbarkeit zu wünschen übrig lassen.

Wie „Deutsch-Evern" die Treibsorte ist, so gilt „Sieger" immer noch als eine Hauptsorte für Markt- und Hausgebrauch. Ebenso „Jucunda" als beste Einmachsorte und „Oberschlesien" und „Rotkäppchen von Schwabenland" als später reifende Massenertragssorten. „Hohenzollern" eignet sich besonders für den Hausgebrauch und als Süßmostsorte.

Um noch einen Anhalt zu geben: „Sieger" und „Jucunda" sind rundlich, „Oberschlesien" mehr breit und „Hohenzollern" mehr spitz. Lehmböden werden stets höhere Erträge geben als armer, durchlässiger Sand.

Der Erwerbstobstbau liefert jetzt schon fast ½ Million dz dieser köstlichsten Gartenfrucht, so daß Einfuhren entbehrlich erscheinen. —

Hoffentlich läßt sich noch manch einer aufrütteln und treibt nicht nur Wahlzucht vom eigenen Bestande, sondern kauft sich auch reichbewurzelte, mehrköpfige Jungpflanzen obiger Sorten, an denen er seine Freude erleben wird.

Dipl.-Landw. Lie.

# Viehzucht.

**Die Molkereirückstände in der Schweinemast.**

Magermilch und Molken finden in der Schweinemast in letzter Zeit immer mehr Verwendung. Doch läßt die Art und Weise der Verfütterung noch sehr zu wünschen übrig. Das war schon vor vielen Jahren Anlaß zu einer gründlichen Forscherarbeit. Da die Schrotmast heute ausscheidet, interessieren uns vor allem die Versuche, bei denen Magermilch in der Hackfruchmast verfüttert wurde. Die meisten Versuche gingen von der Lehmannschen Kartoffelmast aus, nach der neben einem Beifutter von 300 Gramm Eiweißfutter und 700 Gramm Getreideschrot Kartoffeln bis zur Sättigung gereicht wurden. Auf Grund der bereits vorliegenden Erfahrungen liegt die Grenze der Eiweißfutterwirkung, wie Dr. H. Werner in der „Zeitschrift für Schweinezucht" (Nr. 34 vom 22. August 1937) schreibt, bei höchstens 4 Litern. Man kommt jedoch mit einem Beifutter von 3 Litern Magermilch und 750 Gramm Schrot aus, wenn man in steigenden Mengen Kartoffeln, gedämpft oder gedämpft-gesäuert, bis zur Sättigung gibt. Nicht zu unterschätzen sind auch die Molken, von denen leider noch ein erheblicher Teil in die Abwässer fließt. Die Molken sind aber ein sehr wertvolles Futtermittel, das seiner Natur nach an Stelle des Schrotes verwendet werden kann. Störend wirkt allerdings der hohe Wassergehalt. Man dickt deshalb die Molken ein oder stellt ein Trockenfutter im Gemisch mit Kleie her. In der Kartoffelmast ist der Verwendung flüssiger Molken eine natürliche Grenze gesetzt, die bei 8 Litern liegt. Zur Regelung der Verdauung muß jedoch wie bei jeder Hackfruchtmast ohne Schrot etwas Spreu beigefüttert werden, noch besser sind vollwertige Zuckerrübenschnitzel oder Kleie. H. B.

# Vom Apfel.

Als eigentliche Heimat des Apfelbaums gilt Kleinasien. Schon sehr früh kam er von dort nach Ägypten, Griechenland und Italien. Insbesondere in den beiden letztgenannten Ländern verwandte man auf die Kultur der neuen Frucht große Sorgfalt. Auf unsere Zeit gekommene Felszeichnungen zeigen, daß der Apfelbaum schon in den Gärten Ramses II. stand; seine Früchte gehörten zu den täglichen Opfergaben. Eine allgemein verbreitete Kulturpflanze kann der Apfel aber im heißen Nillande kaum gewesen sein.

In der Mythologie der Griechen und Römer spielte die schmackhafte Frucht eine große Rolle und galt dort als eine Lieblingsspeise der Götter. Anfangs wurden Äpfel als Gabe für die Götter auf die Altäre gelegt, später erschienen sie auch auf der Hochzeitstafel, um schließlich Teil fast jeder Mahlzeit zu werden. Die Römer begannen jedes Mahl mit Eiern und schlossen es mit Äpfeln. Eine weitverbreitete Redensart lautete auch: „ab ovo usque ad mala" (vom Ei zum Apfel).

Unsere germanischen Vorfahren stellten den Apfelbaum unter den besondere Schutz der Götter. Kein Blitz schlägt in seinen Stamm, denn nie traf ihn der Hammer des Donnergottes Donar. Deshalb pflanzte man Apfelbäume dicht um die Behausungen, damit Stamm und Zweige Schutz böten. Der Apfelbaum stand bei den Germanen in so hohem Ansehen, daß sie ihn ebenfalls für eine Götterspeise hielten. Iduna, des Gottes der Dichtkunst Braga Frau, galt als die Hüterin der goldenen Äpfel, von denen die Götter ihre ewige Jugend hernahmen. Eine Dienerin dieser Göttin reichte dem in Walhall Einziehenden einen goldenen Apfel, damit der Held durch dessen Genuß in den Besitz ewiger Jugend, Lebenskraft und Schönheit gelange. Die Kelten nannten das Paradies sogar „Avalon", das Apfelland.

Da der Apfelbaum als heiliger Baum galt, ist es nicht weiter erstaunlich, daß man ihn vielfach als Orakel benutzte. So galt z. B. das zweimalige Blühen als ein unheilkündendes Zeichen, das meistens den Tod eines Familienmitglieds bedeutete. Schnitt jemand einen Apfel quer durch, ohne einen einzigen Kern zu beschädigen, so blieb er das ganze Jahr hindurch gesund; andernfalls mußte er bald sterben. Man schnitt auch wohl die Frucht in zwei Hälften und zählte von der einen die darin steckenden Kerne. Gaben sie eine gerade Zahl, so heiratete man bald, wenn nicht, so war nicht daran zu denken. Schnitt man bei einem solchen Halbieren einen Kern gerade mitten durch, so deutete das auf einen bevorstehenden Zwist in der Familie.

Niemals durfte man von einem Apfelbaum die erste reife Frucht pflücken. Sie war als Opfer für den Gott des Baumes bestimmt. Wer sich nicht an dieses ungeschriebene Gesetz kehrte, kam nicht ohne Strafe davon: der Baum sollte niemals wieder gute Früchte tragen. Aus demselben Grund durfte kein Apfelbaum völlig leergepflückt werden.

An Apfelbäume konnten auch Krankheiten übertragen werden. In bestimmten Gegenden, z. B. im Fuldaischen, war folgendes Verfahren gegen Zahnschmerzen üblich: Der Leidende ging in der Osternacht schweigend zu einem Apfelbaum, setzte den rechten Fuß gegen den Stamm und sagte: „Neu Himmel, neu Erde: Zahn, ich verspreche dich, daß du mir nicht schwellest noch schwärest, bis wieder Ostern wird." War der Baumgott dem Leidenden günstig gesinnt, so verschwanden die Schmerzen auf der Stelle. Bedingung war dabei, daß man nicht im folgenden Jahr denselben Baum zu gleichem Zweck aufsuchte, sonst wurden die Schmerzen ärger und ließen sich nicht mehr lindern.

Um den Ertrag eines Apfelbaums zu vergrößern, schlug man ihn früher mit Stöcken. In der englischen Grafschaft Somerset wurden die Stämme indessen bedeutend nachsichtiger behandelt. Dort besprengte man sie unter Musikbegleitung und dem Gesang von Liedern mit Apfelwein.

Zur Verbreitung des Apfelbaums haben vor allem die Römer viel beigetragen. Ältere Geschichtschreiber wie Columella, Plinius, Cato der Ältere, haben ausführlich über den Baum berichtet. Ein gewisser Romanschreiber, Paladius, behauptete schon im Jahrhundert nach Christi Geburt, so viele Arten von Äpfeln zu kennen, daß es zu weit führen würde, alle aufzuzählen. Die berühmtesten Apfelsorten gediehen in der Umgebung der Stadt Abella in Kampanien. Unser Wort „Apfel" soll diesem Städtenamen entlehnt sein.

Die in Italien veredelten Apfelarten wurden auch nach den Ländern ausgeführt, die unter römischer Herrschaft standen (Germanien, Gallien u. a.). Später hat Karl der Große die Obstzucht stark gefördert. Er befahl in seinem „capitularis de villis" — „Anordnung über den Anbau von Kräutern Gemüsen und Obstbäumen" — die Anlage von Obstgärten. Der Obstgarten oder das Pomarium machte einen nicht unwesentlichen Teil der königlichen Hofhaltung aus.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.